

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Koch/Köchin
Fachrichtung/Schwerpunkt:	
Ausbildungsbetrieb:	
Verantwortliche/r Ausbilder/in:	
Beginn der Ausbildung:	01.08.2017
Ende der Ausbildung:	31.07.2021

Hinweise:

1. Der ordnungsgemäß geführte Ausbildungsnachweis ist Zulassungsvoraussetzung zur Abschlussprüfung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 2 BBiG.
2. Für das Anfertigen des Ausbildungsnachweises gelten folgende Anforderungen:
 - Der Ausbildungsnachweis ist täglich in möglichst einfacher Form (stichwortartige Angaben, ggf. Loseblattsystem, schriftlich oder elektronisch) von Auszubildenden selbständig zu führen sowie abzuzeichnen.
 - Jedes Blatt des Ausbildungsnachweises ist mit dem Namen des/der Auszubildenden, dem Ausbildungsjahr und dem Berichtszeitraum zu versehen.
 - Der Ausbildungsnachweis muss mindestens stichwortartig den Inhalt der betrieblichen Ausbildung wiedergeben. Dabei sind betriebliche Tätigkeiten einerseits sowie Unterweisungen, betrieblicher Unterricht und sonstige Schulungen andererseits zu dokumentieren.
 - In den Ausbildungsnachweis müssen darüber hinaus die Themen des Berufsschulunterrichts aufgenommen werden.
 - Die zeitliche Dauer der einzelnen Tätigkeiten sollte aus dem Ausbildungsnachweis hervorgehen.
3. Ausbildende oder Ausbilder/innen prüfen die Eintragungen in den Ausbildungsnachweisen mindestens monatlich (§ 14 Abs. 1 Nr. 4 BBiG). Sie bestätigen die Richtigkeit und Vollständigkeit der Eintragungen mit Datum und Unterschrift. Elektronisch erstellte Nachweise sind dazu monatlich auszudrucken oder es ist durch eine elektronische Signatur sicherzustellen, dass die Nachweise in den vorgegebenen Zeitabständen erstellt und abgezeichnet wurden. Sie tragen dafür Sorge, dass bei minderjährigen Auszubildenden ein/e gesetzliche/r Vertreter/in in angemessenen Zeitabständen von den Ausbildungsnachweisen Kenntnis erhält und diese unterschriftlich bestätigt.
4. Bei Bedarf können weitere an der Ausbildung Beteiligte, z. B. die Berufsschule, vom Ausbildungsnachweis Kenntnis nehmen und dies unterschriftlich bestätigen.

Name des/der Auszubildenden:	Mustermann, Max		
Ausbildungsjahr:	1	Ggf. ausbildende Abteilung:	
Ausbildungswoche vom:	01.08.2017	bis:	06.08.2017

Betriebliche Tätigkeiten	Stunden
<ul style="list-style-type: none"> • Vollständigkeit der Gerichte und Übereinstimmung mit der Bestellungen geprüft • vorbereitete, aber nicht benötigte Speisen und Zutaten abgeräumt • verdorbene Ware aussortiert und beseitigt • Verfallsdaten überwacht • Speisenfolgen für besonderen Anlass geplant • das Küchenhilfspersonal angeleitet • Geräte und Kücheninventar gereinigt und gepflegt • Arbeitsplatz aufgeräumt und gereinigt 	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezeptur, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereitet und sie anrichtet.	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BET: Datensicherung und Datenschutz GAS: Tischdekorationen PUP: Lebensmittelrechtliche Grundlagen VER:	

Durch die nachfolgende Unterschrift wird die Richtigkeit und Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/r
oder Ausbilder/in

Name des/der Auszubildenden:	Mustermann, Max		
Ausbildungsjahr:	1	Ggf. ausbildende Abteilung:	
Ausbildungswoche vom:	07.08.2017	bis:	13.08.2017

Betriebliche Tätigkeiten	Stunden
<ul style="list-style-type: none"> • kalte Beilagen zubereitet • Speisenfolgen unter Berücksichtigung fachlicher Regeln geplant • Speisen angerichtet und an das Bedienungspersonal ausgeben • Zutaten vorbereitet • Soßen zubereitet • biologische Abfälle und Verpackungsmüll getrennt • neues Gerichte kreiert • Vollständigkeit der Gerichte und Übereinstimmung mit der Bestellungen geprüft 	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BET: Postbearbeitung GAS: Tischdekorationen PUP: Vor-, Zubereitung und Präsentation einfacher Speisen VER:	

Durch die nachfolgende Unterschrift wird die Richtigkeit und Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Ausbildende/r
oder Ausbilder/in

Name des/der Auszubildenden:	Mustermann, Max		
Ausbildungsjahr:	1	Ggf. ausbildende Abteilung:	
Ausbildungswoche vom:	14.08.2017	bis:	20.08.2017

Betriebliche Tätigkeiten	Stunden
<ul style="list-style-type: none"> • Speisen vorbereitet • das Küchenhilfspersonal eingeteilt • unter Beachtung von Preis, Qualität, Frische und Verwendungsmöglichkeiten eingekauft • Arbeitsmittel gepflegt • verdorbene Ware aussortiert und beseitigt • Einkaufspreise berechnet • Bedarf an benötigten Waren unter Berücksichtigung saisonaler Gegebenheiten festgestellt • Preise berechnet 	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man Warenlieferungen in Empfang nimmt.	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BET: Dateneingabe, -verarbeitung und -ausgabe GAS: Verkaufsgespräch und -techniken PUP: Umweltschutz VER:	

Durch die nachfolgende Unterschrift wird die Richtigkeit und Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/r
oder Ausbilder/in

Name des/der Auszubildenden:	Mustermann, Max		
Ausbildungsjahr:	1	Ggf. ausbildende Abteilung:	
Ausbildungswoche vom:	21.08.2017	bis:	27.08.2017

Betriebliche Tätigkeiten	Stunden
<ul style="list-style-type: none"> • in der Küchenbrigade kalte Speisen zubereitet • für wirtschaftlichen Einsatz von Waren, Geräten und Energie gesorgt • neues Gericht in den Speiseplan aufgenommen • Arbeitsablaufpläne aufgestellt und den Einsatz des Personals geplant • in der Küchenbrigade warme Speisen zubereitet • Arbeitsmittel gepflegt • ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse sowie gesetzliche Vorschriften beachtet • Arbeitsplatz aufgeräumt und gereinigt 	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BET: Dateneingabe, -verarbeitung und -ausgabe GAS: Getränkeausschank PUP: Lebensmittelrechtliche Grundlagen VER:	

Durch die nachfolgende Unterschrift wird die Richtigkeit und Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/r
oder Ausbilder/in